



GELBER TRAMINER 2011

LAGE:

Richtung Südwesten liegende Kessellage, eine sehr alte Rebenselektion von Großvater Fritz Salomon 1905.

Boden: Schotter, Roter Sand

Klima: heiß und trocken

KELLER:

Lese: die Trauben wurden händisch in kleine Kisten zu 25 kg gelesen und die ganzen Trauben schonend gepresst.

Gärung: Spontangärung, auf der Feinhefe für 8 Monate

Ausbau: Edelstahl

Am besten zu trinken von: 2013-2025

DETAILS:

Säure: 5,6g/l

Zucker: 11 g/l

Alkohol: 13,5vol

Serviertemperatur: 8-12C

Verfügbar in 0,375l

Kontrolle: biologisch-dynamisch nach demeter von Lacon kontrolliert